

試験の概要

実技試験(令和5年度出題例)

すし料理

- アジ、アナゴなどのすし種の仕込み及び笹切り作業
- 中巻き作業並びに盛り付け
- にぎりすし作り並びに盛り付け

中国料理

- 葱葱墨魚花(イカの花切りショウガ風味)作業並びに盛り付け
- 青椒牛肉絲(牛肉とピーマンの細切り炒め)作業並びに盛り付け
- 去骨炸鶏(骨抜きひな鶏のぶつ切り空揚げ)作業並びに盛り付け

給食用特殊料理

- 小海老のオレンジ酢作業並びに盛り付け
- 白身魚のフリッター作業並びに盛り付け
- 肉団子と野菜の甘酢あんかけ作業並びに盛り付け

日本料理

- 小鯛の姿造り及び網大根を掛ける作業並びに盛り付け
- 蟹粘巻き及び黄身酢をつくる作業並びに盛り付け
- あなこの八幡巻き及び平打ち作業

西洋料理

- 舌平目のクッション小海老添えグラタン作業
- 仔羊のソテ ソース・シャール作業並びに盛り付け

麺料理

- こね鉢によるそば又はうどんの手もみ作業
- 天ぷらそば及び玉子とじうどん作業

学科試験

- ①調理一般 ②調理法 ③材料 ④食品衛生及び公衆衛生 ⑤食品及び栄養 ⑥関係法規 ⑦安全衛生

参 考

①正会員

一般社団法人 全日本司厨士協会	〒105-0011 東京都港区芝公園3-6-22 JCビル5F	電話 03(5473)7241
公益社団法人 日本調理師会	〒235-0007 神奈川県横浜市磯子区西町14-3-207	電話 045(594)7725
公益社団法人 日本全職業調理士協会	〒169-0051 東京都新宿区西早稲田2-5-13 いろいろビル4F	電話 03(5285)0271
公益社団法人 全国調理師養成施設協会	〒151-0053 東京都渋谷区代々木2-13-4 新中央ビル3F	電話 03(3374)5381
公益社団法人 日本中国料理協会	〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCビル3F	電話 03(3666)5415
一般社団法人 日本技能調理士協会	〒857-0833 長崎県佐世保市若葉町31-13	電話 0956(34)1641
一般社団法人 全国日本調理技能士会連合会	〒107-0052 東京都港区赤坂3-14-2 ドルミ赤坂501-D	電話 03(3583)6216

②賛助会員

一般社団法人 日本学校調理師会	〒272-0023 千葉県市川市南八幡1-7-13 平良方	電話 047(376)0826
一般社団法人 日本病院調理師協会	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台1-5-6 コトー駿河台604号室	電話 03(3518)9605
全国すし衛生生活衛生同業組合連合会	〒135-0061 東京都江東区豊洲6-5-1 豊洲市場 6街区 水産仲卸売場棟3階 中09	電話 03(6633)0720
全国学校調理師連合会	〒596-0805 大阪府岸和田市田治米町456-4 谷本方	電話 072(493)9907
公益社団法人 日本調理師連合会	〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満4-5-5 マーキス梅田701号室	電話 06(6312)8851
全国麺類衛生生活衛生同業組合連合会	〒101-0051 東京都千代田区神田神保町2-4	電話 03(3264)6265

お問い合わせ先

公益社団法人 調理技術技能センター

〒103-0012 東京都中央区日本橋堀留町2-8-5 JACCビル5F
(交通: 東京メトロ日比谷線または都営地下鉄浅草線「人形町駅」下車徒歩約5分)

電話 03(3667)1867 [平日の午前9時から午後5時まで] FAX 03(3667)1868

URL: <https://www.chouri-ggc.or.jp>



令和6年度 国家試験

調理技術技能 評価試験 あらまし

前期

すし料理・中国料理・給食用特殊料理

後期

日本料理・西洋料理・麺料理

公益社団法人調理技術技能センターは、昭和57年「調理師法」並びに「職業能力開発促進法」に基づき、調理に係る技術審査試験及び技能検定試験(調理技術技能評価試験)等の実施を目的として、厚生・労働大臣の認可を受け設立した法人です。

設立より国家試験である調理技術技能評価試験を実施しております。

調理技術技能評価試験は、調理師のステップアップのために、昭和57年に国家試験として設けられた制度です。学科試験、実技試験の両方に合格すると、厚生労働大臣から「専門調理師」・「調理技能士」の称号が与えられます。また、調理師養成施設校の教員資格が取得できます。

厚生労働大臣指定試験機関
公益社団法人 調理技術技能センター

令和6年度 調理技術技能評価試験 実施日程

		前 期	後 期
実施調理作業		す し 料 理 中 国 料 理 給 食 用 特 殊 料 理	日 本 料 理 西 洋 料 理 麵 料 理
受験案内 および 受験申請書 の配布期間	郵 送	令和6年4月1日(月)～4月26日(金) 当日消印有効	令和6年8月19日(月)～9月20日(金) 当日消印有効
	窓 口	令和6年4月1日(月)～5月10日(金)	令和6年8月19日(月)～10月4日(金)
	ホーム ページ	令和6年4月1日(月)～5月10日(金)	令和6年8月19日(月)～10月4日(金)
受験申請書の受付期間		令和6年4月8日(月)～5月10日(金) 当日消印有効	令和6年9月2日(月)～10月4日(金) 当日消印有効
実技試験問題公表 および受験票の発送		令和6年6月28日(金)	令和6年12月9日(月)
実 技 試 験 日		令和6年7月28日(日)から8月17日(土)の間で (公社)調理技術技能センターが別途指定する日	令和7年1月11日(土)から2月9日(日)の間で (公社)調理技術技能センターが別途指定する日
学 科 試 験 日		令和6年7月28日(日)	令和7年1月12日(日)
合 格 発 表		令和6年9月30日(月)	令和7年3月31日(月)

※前期、後期それぞれいずれか1料理のみ受験可

試験実施場所 (下記より1ヶ所選択のこと)

す し 料 理： 東京都

中 国 料 理： 仙台市 東京都 大阪市 福岡市

給食用特殊料理： 札幌市 仙台市 東京都 名古屋市 大阪市 兵庫県上郡町 福岡市 鹿児島市

日 本 料 理： 仙台市 東京都 名古屋市 大阪市 神戸市 福岡市

西 洋 料 理： 東京都 名古屋市 大阪市 福岡市

麵 料 理： 東京都

1. 試験実施上の都合により、試験実施場所を変更することがあります。
2. 学科試験及び実技試験とも受験する方は、同一試験場で受験することになります。

受験資格

区 分	実務経験年数(注1)(注4)	実務経験年数のうち(注1)(注4) 調理師の免許を有していた期間
実務経験による者	8年以上	3年以上
厚生労働大臣の指定する調理師養成施設において 1年以上調理に関する学科を修めた卒業生	6年以上	3年以上
職業能力開発促進法に基づき、 調理に関し専門課程の高度職業訓練または 普通課程の普通職業訓練修了者(注2)	7年以上(注3)	3年以上

注1. 前期は令和6年5月10日、後期は令和6年10月4日に受験資格年数を満たしていること。

注2. 専門課程の高度職業訓練とは、「調理技術系調理技術科」のこと。

また、普通課程の普通職業訓練とは、「調理系日本料理科」、「調理系中国料理科」または「調理系西洋料理科」のこと。

注3. 普通職業訓練または高度職業訓練を受けた期間を含む。

注4. 正規職員以外(パート・アルバイト等)は、週4日以上かつ1日6時間以上の勤務(実働)を原則とし、反復継続的に調理業務に従事している場合を除き、実務経験として認められないこと。

受験案内および受験申請書の請求方法

1. 郵送の場合

●郵送配布期間に、下記の方法で請求してください。

- (1) ご自分の住所、氏名、郵便番号を記した返信用封筒(サイズ:角形2号/240mm×332mm ※A4版の用紙が入る大きさ)を用意し、140円分(受験申請書1部の場合)の郵便切手を貼ってください。
- (2) (1)の返信用封筒を折りたたんで、別の封筒(どのようなサイズでも可)に入れ、(公社)調理技術技能センター調理技術技能評価試験担当宛に郵送してください。

※なお、複数の申請書を請求する場合は、希望部数を明記のうえ、返信用封筒(角形2号)に送料表の指定金額の切手を貼ってください。4部以上希望の方は、レターパックをご利用ください。

2. 窓口の場合

●窓口配布期間の平日、午前10時～午後5時(最終日は午後3時)までに(公社)調理技術技能センターへお越しください。

3. ホームページの場合

●ホームページの配布期間(最終日は午後3時まで)に(公社)調理技術技能センターのホームページ(<https://www.chouri-ggc.or.jp>)より印刷してください。

受験申請書 送料表

部 数	送 料
1部	140円
2～3部	250円
4～10部	レターパックライト 370円
11～20部	レターパックプラス 520円

2024年4月1日現在

受験申請書の受付について

●受験する料理の受付期間に、受験申請書及び必要書類を郵送にて提出してください。

受験申請の際には『調理師免許証』及び『免除資格(下記の免除対象者)の証明書類』が必要となりますので、期間内に提出できるようあらかじめご用意ください。

※調理師免許証に記載されている氏名、本籍地が現況と異なる場合は、至急、免許証の交付を受けた都道府県にて「調理師名簿訂正及び免許書換交付申請」を行ってください。

受験手数料

実技試験のみ受験	学科試験のみ受験	実技と学科試験を受験
28,900円	8,900円	37,800円

試験の免除

(1) 実技試験の免除

過去の調理技術技能評価試験の実技試験合格者は、合格した料理区分の実技試験が免除されます。

(2) 学科試験の免除

次のいずれかに該当するものについては、学科試験が免除されます。ただし、申請時に合格又は修了されている方が免除の対象となります。

過去の調理技術技能評価試験の学科試験合格者
厚生労働大臣の指定する調理師養成施設を卒業した者で、技術考査の合格者
30歳以上の調理師で、調理に関する実務経験年数が10年以上の者のうち、厚生労働省健康局長及び職業能力開発局長が定めた講習(調理師熟練者講習)の修了者
長期熟練調理師講習を、昭和63年3月までに修了した者
厚生労働省健康局長の定めた調理師指導者研修会、又は調理技術指導員講習の修了者
公益社団法人日本調理師会が実施した調理技術検定の1級もしくは2級の合格者又は一般社団法人全日本司厨士協会が実施した技能検定の1級合格者で、平成5年3月31日までの間に厚生労働省健康局長及び職業能力開発局長が定めた講習の修了者
職業能力開発促進法に基づく、調理に相当する免許職種(注)に関し、職業訓練指導員試験の合格者、又は職業訓練指導員免許の保持者
調理に相当する専門課程の高度職業訓練又は普通課程の普通職業訓練に係る訓練科に関し、的確に行われたと認められる技能照査の合格者

(注)調理に相当する免許職種とは「日本料理科」、「中国料理科」又は「西洋料理科」のことです。